



# IL CAMPEGGIATORE

Anno VI  
Numero 55

S. Maria Maddalena

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: mosso  
Vento: S 18 km/hAlba: 5:37  
Tramonto: 20:11Cielo: sereno  
Temperature: 24°-31

**Nanni, Giuseppe, Annarita, Lucio, Paola, Niccolò, Lucia, Martina e Chiara porgono un cordiale benvenuto e augurano a tutti una piacevole vacanza.**

## LE TORRI COSTIERE DEL SALENTO

Basta osservare una cartina del salento per capire l'importanza delle torri costiere per questo territorio, con molte località che hanno preso il nome della torre che ospitano: Torre Suda, Torre San Giovanni, Torre Mozza, Torre Pali, Torre Vado, Torre dell'Orso, soltanto per citarne alcune in provincia di Lecce. Queste torri, se ne contano più di 50 su tutta la costa, sono state la risposta ai ripetuti attacchi ad opera dei turchi e di altre popolazioni mediterranee. Particolarmente drammatico fu quello del 1480, anno dell'assedio di Otranto e della decapitazione di quelli che diventeranno gli 800 martiri, ora Santi. Quell'episodio rivelò la necessità di rinforzare le difese sulla costa vista la conformazione del territorio, strategico ma debole. Anche a Gallipoli vi sono 3 di queste torri: una vicina al nostro campeggio, la Torre Sabea, e le altre lungo il litorale sud, la torre San Giovanni la Pedata e la Torre del Pizzo, inserita nell'omonimo parco regionale.



### *Di che segno sei*

Il segno di oggi è l'ARIETE. In questo periodo ritroverete un po' di serenità dopo tutte le preoccupazioni che vi hanno afflitto. Sfruttate questa serenità per ricaricarvi.

### OGGI, NELLA STORIA

Era il 22 luglio del 1894 quando venne indetto il primo concorso per vettura senza cavalli, ovvero la prima gara automobilistica della storia, tenutasi in Francia sul percorso Parigi-Rouen.



**Restate sempre aggiornati** su appuntamenti, eventi e promozioni del campeggio e della cantina!  
Collegatevi su: [www.cantinacoppola.it](http://www.cantinacoppola.it) o [www.lamasseria.net](http://www.lamasseria.net) e iscrivetevi alla nostra **newsletter!**

La Masseria è anche su



...seguici!

Distribuzione  
Gratuita



**VERMENTINO**

**dal 1980  
nel Salento**

Il Vermentino Li Cuti nasce negli anni 80 da una sperimentazione condotta con lo studioso Giovanni De Rinaldis. Questo vitigno qui, nell’arco ionico-gallipolino, ha trovato terreno e microclima favorevoli. L’intuizione venne a Carlo Antonio Coppola dal ricordo dei vigneti di Châteauneuf-du-Pape, nella zona del basso-Rodano in Francia, che visitò nel ’52, caratterizzati da un terreno molto ciottoloso. Gli esperti Antonio Calò e Angelo Costacurta hanno elogiato il Vermentino Li Cuti nel loro volume “Dei Vitigni Italiani”. Da provare come fresco aperitivo.

**OFFERTA SPECIALE**

**Market**

*Offerte del giorno*

**Muller mix  
€ 1,00**

**Crostatine al  
cioccolato €1,00**

**Pasta fresca € 1,39**

In basso: la cantina di sera  
a pag. 7: torre Sabea e torre San Giovanni la Pedata a Gallipoli



**MATTINA—SPIAGGIA**

**Ore 9:30**

*Buongiorno Masseria!*

**Ore 9:45 Stretching**

**Ore 10:00/12:00 Minilandia  
giochi in spiaggia(4-10 anni)  
Junior club (11-17 anni,  
spiaggia)**

**Ore 10:00 Radio Nostress**

**Ore 11:00 Masseria Swim  
Fitness pt.1 (Step)**

**Ore 11:30 Baby Dance**

**Ore 11:45 Gioco aperitivo**

**POMERIGGIO-PISCINA**

**Ore 16:00**

*Buon pomeriggio Masseria!*

**Ore 16:00-18:30**

**Minilandia (4-10 anni)  
nutella party-trucca bimbi  
(ritrovo in teatro)  
junior club (11-17 anni)  
nutella party e calcio balilla  
(ritrovo in teatro)**

**Ore 17:00 Masseria Swim  
Fitness pt.2 (circuito a 3)**

**Ore 17:15  
Torneo di Calcio balilla  
(Spiaggia –junior/senior)**

**SERA-TEATRO**

**Ore 21:05 Ritrovo in teatro**

**Ore 21:25 baby dance**

**Ore 22:00 Varietà cabaret e  
a seguire tutti in spiaggia da  
Marcello**



***Dal 1400 ad oggi un viaggio nella storia di famiglia tra velieri e arte, imprenditorialità, viticoltura e ospitalità***

***I Coppola***, di origini siciliane, giunsero a Gallipoli nel XV secolo. Nella Bella Città, Orsino Coppola nel 1489 sposò Laura Cuti, discendente di una nobile famiglia del luogo, che portò in dote una tenuta di 8 ettari in agro di Sannicola, tramandata da padre in figlio per ben 15 generazioni ed ancora oggi di proprietà Coppola e coltivata a vigneto. Nel 1715, Carlo Antonio Coppola edificò in Alezio Palazzo Coppola nelle cui cantine trovarono posto un palmento per la pigiatura dell'uva e la bottaia capace di ospitare 20 grandi botti in legno di castagno.

Nella generazione successiva, ricordiamo Giovanni, giornalista, fondò il quotidiano "Lo Spartaco" (1887-1914).

Nel novecento l'azienda agricola Coppola iniziò a consolidare il suo carattere imprenditoriale grazie alle innovazioni introdotte da Niccolò, figlio di Giovanni, il quale laureatosi in ingegneria nel 1921, nel periodo della raccolta dell'uva si dedicava totalmente all'azienda vitivinicola di proprietà fino a decidere di edificare uno stabilimento vinicolo dotato delle moderne tecniche di vinificazione. La dedizione dell'ingegnere Niccolò trovò terreno fertile nelle inclinazioni di uno dei suoi figli, Carlo Antonio, che conseguì nel 1947 la specializzazione in viticoltura, enologia ed aromaterà enologica presso la Regia Scuola Enologica Umberto I di Alba. Nello stesso anno, grazie alla professionalità di Carlo Antonio si diede inizio all'imbottigliamento dei vini prodotti. La lungimirante filosofia aziendale che fonda sul binomio innovazione e tradizione, si delinea fortemente in quegli anni.  
(segue a pagina 6)

## *Dal 1489, una grande passione ... il Vino*



La storia di **Cantina Coppola** è strettamente legata a quella della famiglia Coppola ed affonda le sue origini nel **1489**.

Nel 2012 la **Niccolò Coppola s.r.l.** è stata inserita **nell'albo nazionale delle aziende storiche** ed è stata insignita del **Premio Nazionale "Di padre in figlio. Il gusto di fare impresa"** promosso dalle Camere di Commercio di Milano e di Monza.

Unica cantina a custodire la tradizione del territorio imbottigliando la **DOC ALEZIO**, piccola denominazione di negroamaro (delle zone di Gallipoli, Alezio, Tuglie e Sannicola) al cui disciplinare ha dato un fondamentale contributo **Carlo Antonio Coppola**, fondatore della Cantina e padre degli attuali proprietari Giuseppe e Lucio.

Tra le pratiche agronomiche si prediligono quelle dell'agricoltura biologica come il sovescio e il diserbo meccanico. La raccolta è effettuata a mano.

L'azienda produce da sempre anche Olio Extra Vergine e Olio Vergine (per scelta) dagli uliveti di proprietà.

L'enoteca di **Cantina Coppola** è aperta tutti i giorni **dal lunedì al sabato dalle 9 alle 13 e dalle 17 alle 20 e la domenica dalle 17 alle 20**.

Lo staff vi attende per guidarvi in una visita della nuova cantina, alla scoperta della storia aziendale centenaria e della nostra produzione, e sarà lieto di darvi suggerimenti per i vostri acquisti.

Le **degustazioni omaggio** offerte dal Camping La Masseria si effettuano **dalle 9,30 alle 12 e dalle 17,30 alle 19,30** e prevedono l'assaggio di un calice a testa, secondo la proposta del giorno dell'enoteca.

Per chi volesse continuare con altri assaggi proponiamo la formula **Taste and Go** con 3, 4 o 7 calici a scelta. (€ 15, 20, 35)

*\* Per una visita più serena e godibile consigliamo di venire a trovarci nei primi giorni della settimana.*

*\* L'enoteca è un ambiente poco adatto ai più piccoli. Nel rispetto di tutti suggeriamo di evitare abbigliamento da spiaggia (costume, teli mare...)*

## LA RISTORAZIONE

*Da quest'anno l'offerta di ristorazione della nostra azienda si è ampliata e qualificata, per assecondare le preferenze gastronomiche dei nostri ospiti, con la tavola calda e i due nuovi ristoranti.*

### *Ristorante Vigneto del Gusto*

La nuova Cantina ospita *Vigneto del Gusto*, un ristorante gourmet in cui lo chef *Franco Tornese* propone la sua rielaborazione della cucina locale e tradizionale in abbinamento con i **vini Coppola**.

Potrete cenare scegliendo tra il menù alla carta e gli innovativi percorsi di degustazione in cui ad ogni piatto è abbinato un vino. Protagonisti il pescato gallipolino e i vini di cantina Coppola.

Dal menù *Nel solco della tradizione* ai 3/4/7 fino a *L'Oro rosso di Gallipoli*, tante opportunità di sperimentare gustosi accostamenti.

Aperto a cena dal martedì alla domenica. **Info e prenotazioni: 392 9506940**

---

### *Ristorante braceria pizzeria 14/89 Food Pop*

Nella sede della vecchia cantina, lo incontrate costeggiando la piscina. Dalla pizza ai panini, dalle pregiate carni locali fino ai piatti gourmet dello chef *Tornese*, un posto per tutti i gusti.

Aperto tutti i giorni a cena.

**Info e prenotazioni : 391.1009561 | 0833.204643**

*"Noi crediamo che, simile patrimonio artistico, non debba essere gioia e diletto di pochissimi, ne debba essere disperso tra i vari discendenti, ma rimanere unito e alla vista di tutti."*

Con questa motivazione nel 1982 la famiglia Coppola ha donato al Comune di Gallipoli 22 preziose tele del pittore Giovanni Andrea Coppola nato a Gallipoli nel 1596.

Il 10 agosto 2012 il sindaco Francesco Errico ha inaugurato la sala "Collezione Coppola".



*"Natura Morta" Giovanni Andrea Coppola*

Nel 1965 l'ingegnere Niccolò Coppola, facendo seguito al progetto discusso nella sua tesi di laurea avente come tema la costruzione di un grande albergo e le potenzialità turistiche del Salento, lascia la professione e fonda il Campeggio La Vecchia Torre, la prima struttura turistica all'aria aperta del Salento. L'insegna all'ingresso parla chiaro : "organizzazione turistica dell'azienda agricola Niccolò Coppola". Le innovazioni continuano, nel 1980 Carlo Antonio, sostenuto dalla moglie Maria, crea un secondo complesso turistico in continuità con il primo, il Camping La Masseria. Entrambi i villaggi sono ad oggi attivi e frequentati da turisti da tutto il mondo.

Nel 2004, per consacrare il binomio turismo-agricoltura, la scelta determinante di costruire all'interno dell'area del Campeggio, la nuova Cantina Coppola. "La cantina con il villaggio intorno" , il primo modello in Italia di Cantina ospitale. Da circa un anno l'azienda è impegnata in una ulteriore scommessa imprenditoriale: la costruzione di una **nuova Cantina, che sarà inaugurata a giugno**, moderna ed innovativa nella forma e nei materiali, proiettata esclusivamente all'accoglienza dell'enoturista coinvolgendolo in un affascinante percorso di visita che parte dai vigneti e si conclude con la degustazione all'interno di una Wine Room affacciata sui vigneti aziendali.

Una sfida che vede coinvolta l'intera compagine familiare: Nanni, Giuseppe con la moglie Annarita, Lucio con la moglie Paola rappresentano oggi la quindicesima generazione imprenditoriale nel campo della vitivinicoltura.

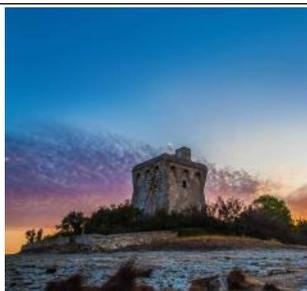
Intanto, cresce la sedicesima generazione *Niccolò, Lucia, Martina e Chiara...*

## RICETTA DI OGGI

### Carne alla pizzaiola (da Velocissimo.it)

**Ingredienti: 700gr di fettine di vitello, 200gr di pomodori pelati, 2 cucchiaini di capperi, prezzemolo, 1 cipolla rossa, aglio, sale, pepe, origano, olio extravergine Cantina Coppola**

In una teglia bella larga mettere della cipolla rossa tagliata a pezzettini e dell'olio extravergine, far riscaldare bene e aggiungere le fettine di vitello e i pomodori pelati e far cuocere il tutto dolcemente, dopo aver messo il sale. Pochi minuti prima di spegnere il fuoco, aggiungere i capperi e una buona spolverata di pepe e origano: la carne e' pronta da servire.



## SALENTO, TERRA DI SAPORI E MUSICA

La nostra è una terra che mette allegria, con il sole, il mare e le fresche serate estive. Ma si sa, la felicità passa anche dalla tavola e questo a conferma della fortuna di questo territorio, ricco di tanti sapori. Questi non restano tuttavia nelle case, e soprattutto in estate possono essere assaggiati grazie alle numerosissime sagre in giro per tutto il salento. Solitamente è questo il periodo in cui ve ne sono di più, come avete potuto notare dalla rubrica eventi di questi giorni. Tra dolce e salato, mare e terra non manca niente. Pittule, frise, pesce, carne e vino li troverete quasi sempre, ma anche sagre “dolci”, con i pasticciotti ed altri dolci tradizionali, e altre più insolite, tipo quella delle noci a Nociglia. Insieme al buon cibo anche la musica popolare, la pizzica, che fa ballare praticamente tutti. Non vi resta che provare questi appuntamenti, colonne portanti dell'estate salentina.

## EVENTI

> Appuntamento da non perdere a **Presicce** con **Presicce in mostra**, una serata per scoprire le bellezze di questo piccolo borgo, ormai inserito a tutti gli effetti tra i quelli più belli d'Italia. Non solo vicoli e posti da scoprire ma anche sapori da gustare e musica popolare da ascoltare. **A partire dalle 20:00**

> **Si chiude stasera a Gallipoli** la rassegna letteraria **Salento Book Festival**, a partire dalle 20:00 su **piazza Aldo Moro**. Presenteranno i loro lavori Saverio Tommasi con “siate ribelli, praticate gentilezza” e Mons. Vito Angiuli, vescovo di Ugento, con il suo “Ho scritto t'amo sulla roccia”.

> I sapori salentini ci portano stasera a **Torre Mozza (Ugento)** con la **Sagra ta turre**, e il piatto tipico di questo territorio: la minestra di cicerchia preparata nelle pignatte di terracotta, insieme alle onnipresenti pittule, carne alla brace, musica popolare e tanto altro...

## INFORMAZIONI E NUMERI UTILI

### ORARI

#### SERVIZI:

#### Ristoranti:

#### Tavola Calda

13:00-15:00

19:30-22:30

#### 1489-Food pop

20:00 - 23:30

(0833-204643)

#### Vigneto del Gusto

dalle 19:30

(392 950 6940)

#### Reception:

08:00 - 12:00

16:00 - 20:00

#### Bar spiaggia:

08:00-20:00

#### Market:

7:30 - 13:30

16:30 - 20:30

#### Bar piscina

10:30 - 19:00

#### Bar Campeggio:

07:00 - 24:00

#### Salento In Bus

Attivo tutti i giorni.

#### Info line

**344/2274620**

#### Noleggio bici

**Tutti i giorni presso**

**Impianto Sportivo**

**348/5906070**



#### **SANTA MESSA**

Presso la piscina

Ore 9:30

Barbiere (Diego): 347-9552413

Parrucchiera (Maria): 349-5790433

Estetista (Alessia): 349-2666262

## **INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO**

- |  |  |   |
|--|--|---|
| > Ingresso in piscina:<br>10:30 - 19:00                | > Navetta a/r Gallipoli:<br>8:00-9:00-10:00      | Museo Civico;<br>Museo del mare.                    |
| > Degustazione (Cantina)<br>10:00-12:30<br>17:30-19:30 | 19:00-20:00-21:00-22:00-<br>23:00-24:00          | Aperture tutti i giorni<br>10:00 -13:00/17:00-24:00 |
| > Animazione   | > Ingresso gratuito:<br>Sala Collezione Coppola; | Frantoi 10:00-13:00<br>15:00-22:00                  |

**In cantina si accede passeggiando lungo la strada poderale oltre l'area parcheggio  
Non si accede in costume da bagno. Ambiente non adatto ai bambini.**



**GUARDIA MEDICA: dal lunedì al venerdì dalle 20:00 alle 8:00  
sabato e domenica h24 **TEL. 0833 266250****

**Presso Lungomare Marconi, ingresso monumentale del vecchio ospedale  
e h24 nel centro storico, via S. Angelo (05/06-15/09) **TEL. 0833 260263****

**Farmacia di turno: SERINO Via De Pace 9, GALLIPOLI**



### **DA RICORDARE:**

- 1. Le auto possono circolare all'interno dell'area destinata a Campeggio solo al momento dell'arrivo e della partenza dalle ore 8 alle 13 e dalle 16 alle 24.**
- 2. Durante le ore di riposo, dalle 14 alle 16 e dalle 24 alle 7:30 è rigorosamente proibito ogni rumore molesto.**
- 3. Il corrispettivo del soggiorno è calcolato dal momento dell'arrivo sino alle ore 10 del giorno successivo; la permanenza anche parziale successiva alle ore 10 comporta il pagamento dell'intera tariffa di soggiorno.**
- 4. Non sono ammessi ospiti o visite dal 12/08 al 15/08.**

**Emergenza sanitaria 118**

**Carabinieri 112**

**Polizia di Stato 113**

**Guardia di finanza 117**

**Vigili del fuoco 115**

**Soccorso in Mare 1530**

**Veterinario 340 1390835**

**Vigili Urbani 0833 275545**

**Distributore GPL 0833 262073**

**Stazione Gallipoli FSE0833 266214**

**FS Lecce 0832 303403**

**Pro Loco 0833 263007**